

Note sur le raven-sara de Madagascar par Pierre Poivre.

=====

Source : *Encyclopédie méthodique. Agriculture.* Tome quatrième. An IV - 1796

Au chapitre EPICERIES dû à Alexandre Henri Tessier, en page 224, il reproduit le manuscrit de Poivre sur le Raven-sara ou Raven-tsara ou Ravent-sara ou ravend-sara ou ravendsara ou ...

Voici ce qu'il écrit en introduction du texte de Pierre Poivre : « M. Poivre a donné lui même quelques détails sur le raven-tsara. Je vais extraire ce qui est relatif à mon objet, de son manuscrit, que m'a communiqué M. de Jussieu, dont le plaisir est de répandre les trésors de sa collection botanique, qui peuvent servir à l'instruction & à l'utilité publique ».

=====

Le raven-tsara ou feuille bonne, qui est commun dans l'isle de Madagascar, & ne se trouve nulle-part ailleurs ; devient fort gros & touffu ; il porte comme le giroflier une tête pyramidale. Son écorce de couleur roussâtre, est odoriférante, son bois est blanc, mêlé de quelques fibres rouges. Il est pesant, dur, & sans odeur ; il croît dans toutes sortes de terres, mais il aime celles qui sont humides, & demande de l'ombre.

L'écorce du raven-tsara , sa feuille, le brou & la coque de son fruit, ont l'odeur des épiceries, mais sur-tout du clou de girofle. Les habitans de nos Colonies de l'Isle-de-France & de Bourbon, employent toutes les parties du raven-tsara dans leurs ragoûts. Les Malegaches ne se servent que de la feuille, qu'ils ont nommé *bonne* par excellence, car le nom qu'ils donnent à cet arbre veut dire *feuille bonne*. Il est vrai que la feuille de l'arbre est la partie d'abord la plus aromatique ; ou du moins celle dont l'aromate est plus suave. Cependant j'ai observé qu'en recueillant le fruit encore en embryon, comme l'on recueille aux Molucques l'embryon de la baie du giroflier, ce fruit tendre, séché à l'ombre, est infiniment supérieur pour l'aromate, au même fruit parvenu à maturité, & peut le disputer en aromate aux plus fines épiceries. Il serait aisé de faire à cet égard un essai qui ne coûterait que peu de soins, & pourrait peut-être nous procurer une épicerie nouvelle.

Ces arbres sont si communs dans toute l'isle de Madagascar, sur-tout dans le quartier de *Foule pointe*, que lorsque les habitans veulent en cueillir les feuilles, ils n'hésitent point à abattre l'arbre entier.

Cet arbre ne se trouve pas dans les environs des bords de la mer. Il faut entrer à quelques lieux [lieues] sur le terrain pour le rencontrer. Il veut une terre grasse ; il a une particularité qui lui est commune avec le giroflier c'est qu'il ne produit de récoltes que trois ans. Il fructifie peu ou beaucoup moins les autres années ».

Les Malegaches en distinguent plusieurs espèces, qui ne diffèrent que par la grosseur des fruits, & par le plus ou le moins d'aromate ; ce qui peut venir de la différence de sol où se trouvent ces arbres.

* * *